Pinoli Kafen

EN TAZA DE CAPPUCCINO

- 1 Espresso (sencillo, largo, doble o doble largo)
- En la jarra metálica de cappuccino:
- 1/2 medida (de las medidas de plástico) de Pinole + Leche
- ESPUMAR PRMERO EN LA SUPERFICIE HASTA LOS 37° y LUEGO LLEVAR LA LANCETA AL FONDO HASTA QUE LEVANTE LA LECHE Y EL PINOLE.
- Golpear sobre la mesa y girar hasta que se eliminen lo más posible las burbujas de aire y se vea como crema.
- Servir sobre el Espresso.

Pinolatte

EN TAZA DE LATTE

- 1 Espresso (sencillo, largo, doble o doble largo)
- En la jarra metálica de cappuccino:
- 1/2 medida (de las medidas de plástico) de Pinole + Leche
- ESPUMAR PRMERO EN LA SUPERFICIE HASTA LOS 37° y LUEGO LLEVAR LA LANCETA AL FONDO HASTA QUE LEVANTE LA LECHE Y EL PINOLE.
- Golpear sobre la mesa y girar hasta que se eliminen lo más posible las burbujas de aire y se vea como crema.
- Servir sobre el Espresso.